

Płyta indukcyjna

Instrukcja obsługi

NZ64B6056** / NZ64B6058**

NZ63B6056** / NZ63B6058**



SAMSUNG

Spis treści

Korzystanie z instrukcji	3
W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:	3
Nazwa modelu i numer seryjny	3
Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa	3
Utylizacja opakowania	7
Właściwa utylizacja zużytego urządzenia	7
Właściwa utylizacja tego produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)	7
Montaż płyty grzejnej	8
Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora	8
Potrzebne narzędzia	8
Podłączenie do sieci zasilającej	8
Montaż w blacie kuchennym	9
Komponenty	11
Przed rozpoczęciem	11
Pola grzejne	11
Panel sterowania	12
Podgrzewanie indukcyjne	13
Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa	13
Wskaźnik ciepła resztkowego	14
Wykrywanie temperatury	14
Naczynia kuchenne	14
Używanie przycisków dotykowych	18
Odgłosy podczas pracy	18
Pierwsze czyszczenie	18
Obsługa	18
Włączanie urządzenia	18
Wyłączanie urządzenia	18
Wybór pola grzejnego i poziomu mocy	19
Funkcja Max Boost	20

Korzystanie z panelu Flex (tylko modele z funkcją panelu Flex)	20
Panel Flex Plus (tylko modele z funkcją panelu Flex Plus)	21
Utrzymywanie temperatury	22
Minutnik	22
Pauza/Wznowienie	22
Szybkie zatrzymanie	22
Blokada rodzicielska	23
Ograniczenie mocy maksymalnej	23
Włącznie/wyłączenie dźwięku	24
Smart Connect	24
Sterowanie okapem	25
Konserwacja	25
Płyta grzejna	25
Lekkie zabrudzenia	25
Silne zabrudzenia	26
Trudne do usunięcia zabrudzenia	26
Rama płyty grzejnej (opcja)	27
Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia:	27
Rozwiązywanie problemów i serwis	27
Rozwiązywanie problemów	27
Serwis	29

Korzystanie z instrukcji

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi, ze szczególnym uwzględnieniem informacji dotyczących bezpieczeństwa zawartych w poniższym rozdziale. Instrukcję należy zachować w celu wykorzystania w przyszłości.

Przekazując to urządzenie innemu użytkownikowi, należy pamiętać o przekazaniu wraz z nim niniejszej instrukcji obsługi.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

OSTRZEŻENIE

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnych obrażeń lub śmierci**.

PRZESTROGA

Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**.

PRZESTROGA

Aby zmniejszyć ryzyko pożaru, eksplozji, porażenia prądem lub obrażeń ciała, w trakcie korzystania z płyty grzejnej należy przedsięwziąć następujące podstawowe środki ostrożności.

UWAGA

Użyteczne wskazówki, zalecenia i informacje ułatwiające korzystanie z produktu.

Nazwa modelu i numer seryjny

Zarówno nazwa modelu jak i numer seryjny podane są na etykiecie pod spodem płyty grzejnej.

Zapisz te informacje lub przyklej dodatkową etykietę produktu (znajdującą się na wierzchu produktu) na tę stronę w celu wykorzystania w przyszłości.

Nazwa modelu _____

Numer seryjny _____

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

To urządzenie spełnia wszystkie obowiązujące normy dotyczące parametrów technicznych oraz bezpieczeństwa. Uważamy jednak, że odpowiedzialnością producenta jest umożliwienie użytkownikom zapoznania się z zasadami bezpieczeństwa zamieszczonymi poniżej.

OSTRZEŻENIE

Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej, umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

Nie dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.

Stałe okablowanie musi uwzględniać możliwość odłączenia urządzenia zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Należy zapewnić możliwość odłączenia zamontowanego urządzenia od zasilania. Możliwość odłączenia można zapewnić poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu zgodnie z odpowiednimi zasadami.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę. Metoda mocowania nie może być oparta na wykorzystaniu klejów, ponieważ nie są one uważane za niezawodny sposób mocowania.

OSTRZEŻENIE: jeśli powierzchnia jest pęknięta, należy wyłączyć zasilanie, by uniknąć porażenia prądem elektrycznym.

Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz płyty.

OSTRZEŻENIE: podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Nie należy używać myjki parowej.

Na powierzchni płyty nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, ponieważ może to doprowadzić do ich silnego rozgrzania.

Po użyciu należy wyłączyć płytę grzejną za pomocą przycisku oraz nie należy polegać wyłącznie na czujniku wykrywającym obecność naczyń.

Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym minutnikiem lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.

PRZESTROGA: należy nadzorować proces gotowania. Krótkotrwałe gotowanie należy nadzorować przez cały czas jego trwania.

W celu uniknięcia przegrzania, urządzenia nie należy umieszczać za dekoracyjnymi drzwiczkami.

OSTRZEŻENIE: podczas pracy urządzenia dochodzi do nagrzania łatwo dostępnych części. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

OSTRZEŻENIE: pozostawienie płyty grzejnej bez nadzoru podczas gotowania z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru.

POD ŻADNYM POZOREM NIE WOLNO gasić takiego pożaru przy użyciu wody. Należy wyłączyć urządzenie i zakryć płomień np. pokrywką lub kocem gaśniczym.

OSTRZEŻENIE: zagrożenie pożarem: nie należy przechowywać przedmiotów na powierzchni przeznaczonej do gotowania.

OSTRZEŻENIE: używaj tylko osłon zaprojektowanych przez producenta tego urządzenia lub wskazanych przez producenta w instrukcji obsługi jako odpowiednich albo osłon będących częścią urządzenia. Użycie niewłaściwych osłon może doprowadzić do wypadku.

Powierzchnie nagrzewają się w czasie użytkowania.

Dzieci powyżej 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy, mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają powyżej 8 lat i są pod nadzorem. Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

PRZESTROGA

Urządzenie powinno zostać prawidłowo zamontowane i uziemione przez wykwalifikowanego pracownika technicznego.

Urządzenie powinno być serwisowane jedynie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu. Naprawy wykonywane przez osoby nieuprawnione mogą spowodować obrażenia ciała lub poważną awarię urządzenia. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować uszkodzenie urządzenia i unieważnienie gwarancji.

Urządzenia przeznaczone do zabudowy mogą być używane wyłącznie po zamontowaniu w szafkach i miejscach roboczych zgodnych z odpowiednimi standardami. Zapewnia to właściwą ochronę przed kontaktem z podzespołami elektrycznymi, zgodnie z podstawowymi normami bezpieczeństwa.

W przypadku nieprawidłowego działania urządzenia bądź pojawienia się uszkodzeń, pęknięć lub zarysowań należy:

- wyłączyć wszystkie pola grzejne;
- odłączyć płytę od sieci elektrycznej;
- skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym.

Jeśli płyta grzejna jest pęknięta, należy wyłączyć zasilanie, by uniknąć porażenia prądem elektrycznym. Nie używać płyty do czasu wymiany szklanej powierzchni.

Instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Nie należy używać płyty grzejnej do podgrzewania folii aluminiowej, produktów zawiniętych w folię aluminiową lub zamrożonej żywności zapakowanej w aluminium.

Jeśli pomiędzy dno garnka i płytę grzejną dostanie się płyn, może powstawać sprężona para powodująca podskakiwanie garnka.

Należy zawsze pilnować, by płyta grzejna i dno garnka były suche.

Pola grzejne nagrzewają się podczas gotowania.

Nie należy pozwalać małym dzieciom przebywać w pobliżu urządzenia.

Żaden element opakowania nie powinien znaleźć się w zasięgu dzieci, ponieważ stanowi dla nich zagrożenie.

Niniejsze urządzenie powinno być użytkowane wyłącznie do gotowania i smażenia żywności w gospodarstwie domowym. Urządzenie nie jest przeznaczone do zastosowań komercyjnych lub przemysłowych.

Nigdy nie należy używać płyty grzejnej do ogrzewania pomieszczenia.

Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych do gniazdek znajdujących w pobliżu płyty grzejnej. Przewody zasilające nie mogą stykać się z płytą. W przypadku nadmiernego nagrzania tłuszcz i olej mogą się szybko zapalić. Nigdy nie należy pozostawiać naczyń bez nadzoru podczas przygotowywania potraw z użyciem tłuszczu lub oleju, np. podczas smażenia frytek.

Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć płyty grzejne.

Panele sterowania zawsze powinny być czyste i suche.

Na płycie grzejnej nie wolno kłaść łatwopalnych przedmiotów, ponieważ grozi to pożarem.

Nieuważne korzystanie z urządzenia może być przyczyną pożaru.

Przewody urządzeń elektrycznych nie powinny dotykać gorących powierzchni płyty ani naczyń kuchennych.

Nie należy używać płyty grzejnej do suszenia odzieży.

Osoby posiadające rozrusznik serca lub aktywne implanty serca muszą dbać o to, aby ich górna część ciała znajdowała się zawsze w odległości co najmniej 30 cm od włączonych pól płyty indukcyjnej. W przypadku wątpliwości należy skonsultować się z producentem urządzenia lub lekarzem. (Dotyczy tylko modeli z płytą indukcyjną).

Nie należy próbować samodzielnie naprawiać, rozkładać ani przerabiać urządzenia.

Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie.

Płytę grzejną należy czyścić zgodnie z instrukcjami czyszczenia i konserwacji, które przedstawiono w niniejszej instrukcji obsługi.

Zwierzęta nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, ponieważ mogłyby stanąć na przyciskach sterowania i spowodować jego awarię.

Utylizacja opakowania

▲ OSTRZEŻENIE

Wszystkie materiały użyte do zapakowania urządzenia podlegają recyklingowi. Karton i elementy wykonane z twardej pianki zostały odpowiednio oznaczone. Opakowania i zużyte urządzenia należy utylizować z uwzględnieniem kwestii bezpieczeństwa i ochrony środowiska.

Właściwa utylizacja zużytego urządzenia

▲ OSTRZEŻENIE

Przed utylizacją zużytego urządzenia należy uniemożliwić jego pracę, aby nie mogło stać się źródłem zagrożenia. W tym celu należy zlecić wykwalifikowanemu technikowi odłączenie urządzenia od zasilania sieciowego i usunięcie przewodu sieciowego.

Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi. Informacje o datach zbiórek oraz publicznych miejscach utylizacji odpadów można uzyskać w lokalnym zakładzie utylizacji lub u władz lokalnych.

Właściwa utylizacja tego produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów. W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych. Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

Więcej informacji na temat zobowiązań środowiskowych firmy Samsung i szczególnych obowiązków regulacyjnych dotyczących produktów, np. rozporządzenie REACH, znajduje się na stronie:
<https://www.samsung.com/uk/sustainability/environment/>

Montaż płyty grzejnej

⚠ OSTRZEŻENIE

Nowe urządzenie może zostać zamontowane i uziemione wyłącznie przez wykwalifikowany personel. Należy przestrzegać niniejszej instrukcji. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń powstałych w wyniku nieprawidłowej instalacji. Dane techniczne urządzenia znajdują się na końcu niniejszej instrukcji.

Instrukcje bezpieczeństwa dla instalatora

- Urządzenie należy podłączyć do instalacji elektrycznej, która umożliwia jego odłączenie od zasilania na wszystkich biegunach z szerokością otwarcia styków wynoszącą co najmniej 3 mm. Jako urządzenia izolacyjne można stosować przerywacze do ochrony linii, bezpieczniki (bezpieczniki wkręcane należy wyjąć z uchwytu), wyłączniki prądu upływowego i styczniki.
- To urządzenie spełnia wymagania normy PN-EN 60335-2-6 w zakresie ochrony przeciwpożarowej. Urządzenie tego typu można instalować obok wysokiej szafki lub ściany z jednej strony.
- Montaż musi zapewniać ochronę przed wstrząsami.
- Zabudowa, w której zamontowane jest urządzenie, musi spełniać wymagania normy DIN 68930 w zakresie stabilności.
- Aby zapewnić ochronę przed wilgocią, wszystkie powierzchnie cięte muszą zostać uszczelnione przy użyciu właściwego uszczelniacza.
- W przypadku powierzchni roboczych wyłożonych kafelkami ceramicznymi łącząca w miejscu osadzenia płyty grzejnej muszą zostać całkowicie wypełnione zaprawą.
- W przypadku powierzchni ceramicznych lub wykonanych z kamienia naturalnego bądź sztucznego sprężyny z mechanizmem migowym należy przymocować z użyciem odpowiedniej żywicy syntetycznej lub mieszanego spoiwa.
- Uszczelnienie musi właściwie przylegać do powierzchni roboczej i być pozbawione pustych przestrzeni. Nie należy stosować dodatkowego uszczelniacza silikonowego, ponieważ utrudniłoby to demontaż podczas serwisowania.
- Podczas demontażu płytę grzewczą należy wypychać od spodu.
- Pod płytą grzewczą można zamontować płytę oddzielającą.
- Nie należy zakrywać otworu wentylacyjnego znajdującego się pomiędzy białem roboczym a przednią częścią urządzenia znajdującą się pod nim.

Potrzebne narzędzia



Ołówek



Wkrętak krzyżakowy



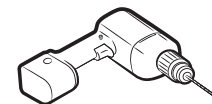
Linijka lub kątownik



Okulary ochronne



Wyrzynarka



Wiertarka

Podłączenie do sieci zasilającej

Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić, czy jego napięcie znamionowe, wskazane na tabliczce znamionowej, odpowiada napięciu w gniazdku elektrycznym. Tabliczka znamionowa znajduje się na dolnej części obudowy płyty grzejnej.

⚠ OSTRZEŻENIE

Przed podłączeniem przewodów należy wyłączyć zasilanie obwodu.

Napięcie elementu grzejnego wynosi 230 V AC~. Urządzenie może także pracować w sieciach o napięciu 220 V AC~ lub 240 V AC~. Płytę grzejną należy podłączyć do zasilania przy użyciu urządzenia, które umożliwi jej odłączenie od zasilania na wszystkich biegunach z szerokością otwarcia styków co najmniej 3 mm (np. automatyczny przerywacz do ochrony linii, wyłącznik prądu upływowego lub bezpiecznik).

⚠ OSTRZEŻENIE

Połączenia przewodów należy wykonać zgodnie z obowiązującymi przepisami, dbając o odpowiednie dokręcenie śrub zaciskowych.

⚠ OSTRZEŻENIE

Po podłączeniu płyty grzejnej do sieci zasilania należy sprawdzić, czy wszystkie pola grzejne są gotowe do użycia, włączając je kolejno na krótki czas z zastosowaniem maksymalnego ustawienia mocy i przy użyciu odpowiednich naczyń kuchennych.

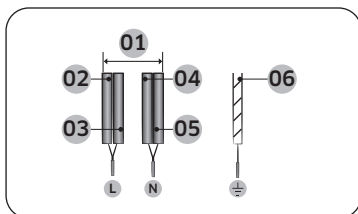
⚠ OSTRZEŻENIE

Należy zwrócić uwagę (zgodność) na fazowe i neutralne przyporządkowanie przyłączy domowych i urządzenia (schematy przyłączy); w przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia komponentów.

Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego montażu.

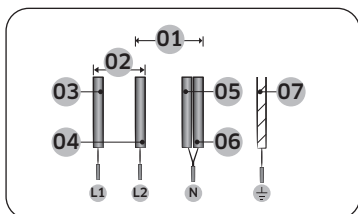
⚠ OSTRZEŻENIE

Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.



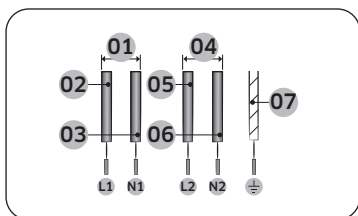
1N~ (32A)

01	220-240 V~	04	Niebieski
02	Czarny	05	Szary
03	Brązowy	06	Zielony/żółty



2 N~ (16 A): Przed podłączeniem rozdzielić przewody 2-fazowe (L1 i L2).

01	220-240 V~	05	Niebieski
02	380-415 V~	06	Szary
03	Czarny	07	Zielony/żółty
04	Brązowy		



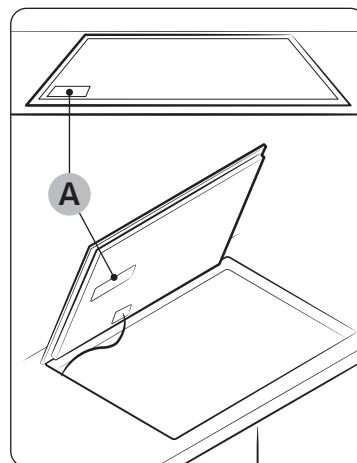
2 x 1 N~ (16 A): Przed podłączeniem rozdzielić przewody.

01	220-240 V~	05	Brązowy
02	Czarny	06	Szary
03	Niebieski	07	Zielony/żółty
04	220-240 V~		

⚠ OSTRZEŻENIE

Aby zapewnić odpowiednie połączenie, postępuj według schematu okablowania w pobliżu gniazd.

Montaż w blacie kuchennym



A. Numer seryjny

📖 UWAGA

Przed montażem zanotuj numer seryjny urządzenia znajdujący się na tabliczce znamionowej. Numer ten jest wymagany przy zgłoszeniach serwisowych, a po zakończeniu montażu nie będzie do niego dostępu, gdyż jest on zapisany na tabliczce znamionowej znajdującej się na spodzie lub na wierzchu urządzenia.

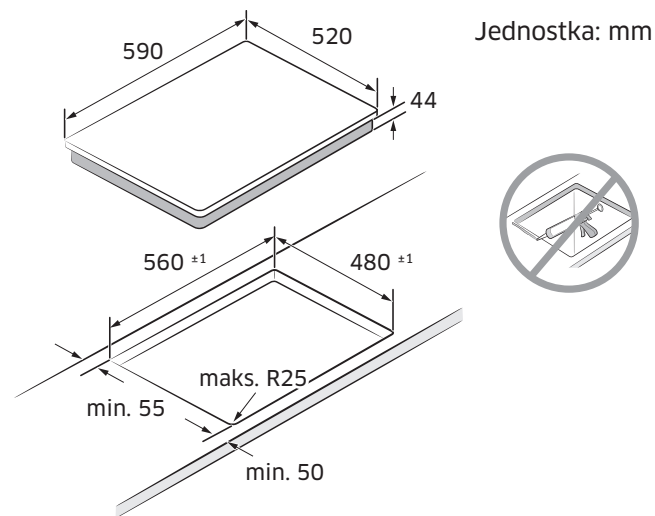
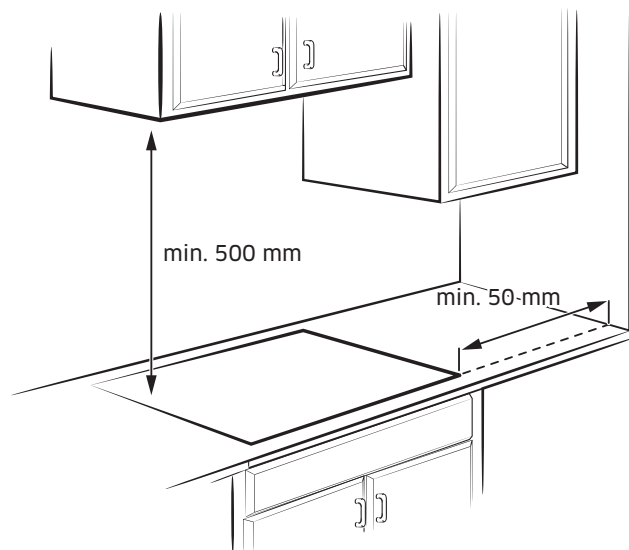
📖 UWAGA

Należy zwrócić szczególną uwagę na wymagania w zakresie minimalnej przestrzeni i odstępu od innych elementów wyposażenia w pomieszczeniu.

📖 UWAGA

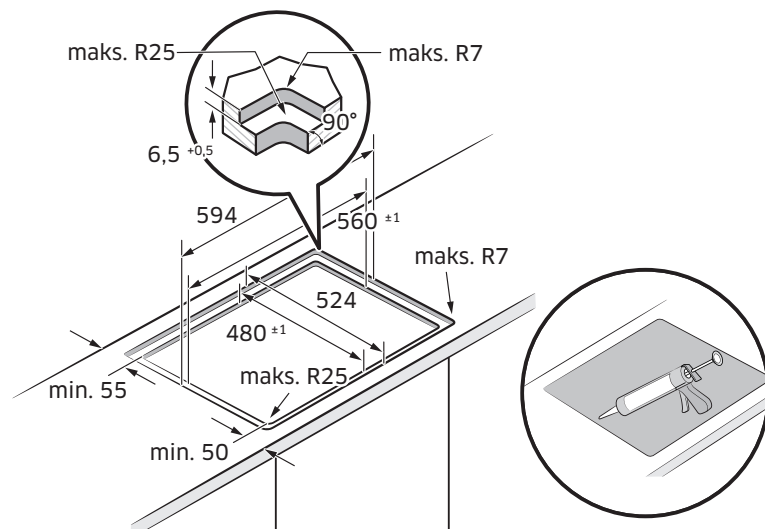
Na spodzie płyty grzejnej zamontowany jest wentylator. Jeżeli pod płytą grzejną znajduje się szuflada, nie powinno się przechowywać w niej drobnych przedmiotów lub papieru, gdyż istnieje możliwość uszkodzenia wentylatora lub zakłócenia procesu chłodzenia płyty w przypadku wciągnięcia tych przedmiotów lub papieru przez wentylator.

Montaż płyty grzejnej



Typ wpuszczany (można zainstalować tylko model NZ6*****FK)

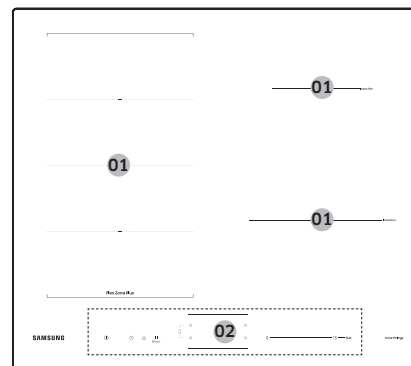
Szuflada	Piekarnik



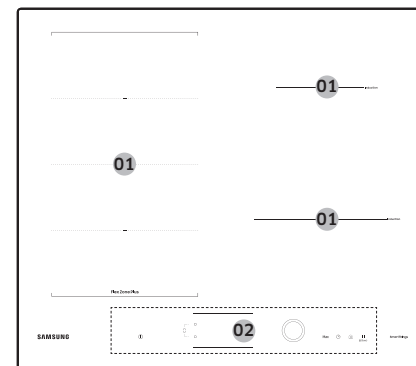
Przed rozpoczęciem

Pola grzejne

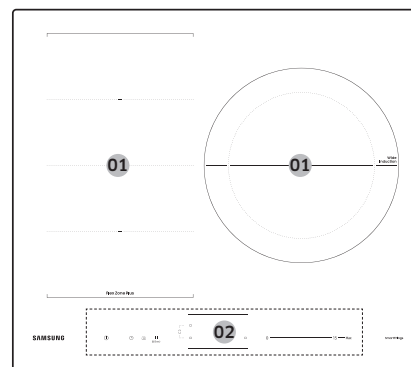
NZ64B6056**



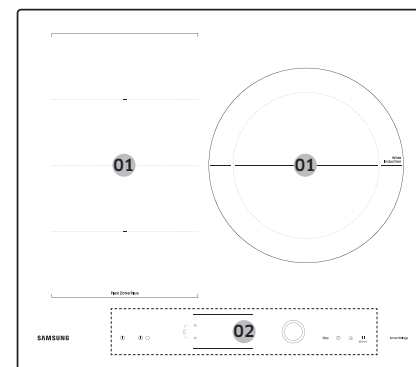
NZ64B6058**



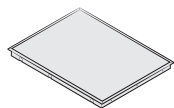
NZ63B6056**



NZ63B6058**



Komponenty



Płyta indukcyjna



Uchwyty montażowe

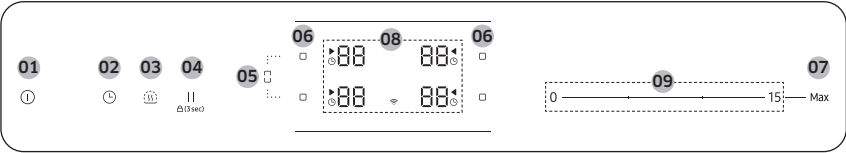
01 Indukcyjne pole grzejne

02 Panel sterowania

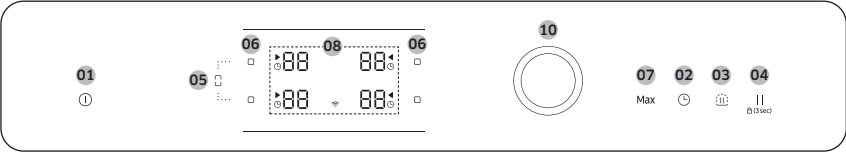
Przed rozpoczęciem

Panel sterowania

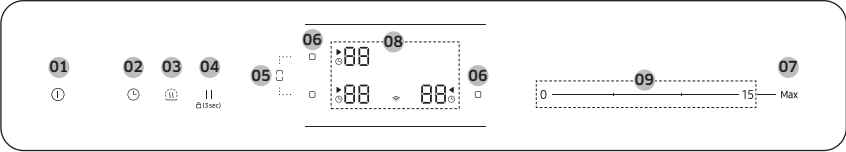
Panel sterowania 1 - NZ64B6056**



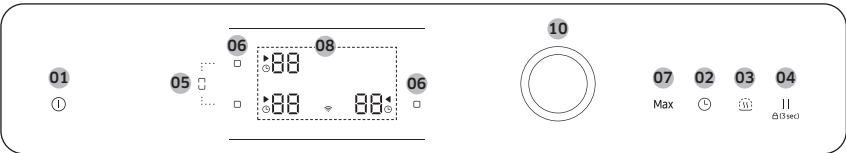
Panel sterowania 2 - NZ64B6058**



Panel sterowania 3 - NZ63B6056**

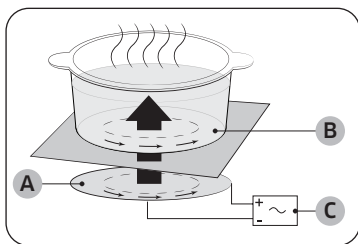


Panel sterowania 4 - NZ63B6058**



01	ⓘ	Wł./Wyt.	Służy do włączania i wyłączania płyty grzejnej.
02	🕒	Minutnik	Służy do włączania, wyłączania i nastawiania minutnika.
03	🔥	Utrzymywanie temperatury	Służy do utrzymywania temperatury żywności.
04	⏸	Pauza i blokada	Służy do włączania wszystkich pól grzejnych z niską mocą. Przytrzymanie przez 3 sekundy spowoduje zablokowanie lub odblokowanie panelu sterowania. (Blokada rodzicielska)
05	📱	Panel Flex	Służy do wyboru pola Flex.
06	📱	Pole grzejne	Służy do wyboru pola grzejnego.
07	Max	Max Boost	Służy do włączenia tej funkcji.
08	📺	Wyświetlacz	Służy do wyświetlania ustawień podgrzewania, ciepła resztkowego i łączności z Wi-Fi.
09		Pasek sterowania	Służy do zmiany nastaw podgrzewania oraz skracania lub wydłużania czasu minutnika.
10		Pokrętko sterowania	Służy do zmiany nastaw podgrzewania oraz skracania lub wydłużania czasu minutnika.

Podgrzewanie indukcyjne



- A. Cewka indukcji
- B. Prądy indukcyjne
- C. Układy elektroniczne

- **Zasada działania podgrzewania indukcyjnego:** Po umieszczeniu naczynia na polu grzejnym i włączeniu urządzenia układy elektroniczne płyty indukcyjnej rozpoczną generowanie „prądów indukcyjnych” w spodniej części naczynia, co powoduje natychmiastowy wzrost temperatury w naczyniu.
- **Szybsze gotowanie i smażenie:** Dzięki bezpośredniemu ogrzewaniu naczyń, zamiast płyty szklanej urządzenia, możliwe jest uzyskanie większej wydajności gotowania niż w innych systemach, ponieważ nie występuje utrata ciepła. Większość zużywanej energii jest przekształcana w ciepło.

Funkcja wyłącznika bezpieczeństwa

Jeśli jedno z pól grzejnych nie zostanie wyłączone lub poziom mocy nie zostanie zmieniony przez dłuższy czas, pole grzejne wyłączy się automatycznie. Pola grzejne wyłączają się automatycznie po upływie podanego niżej czasu.

Poziom mocy	Wyłączenie
1-3	Po 6 godzinach
4-6	Po 5 godzinach
7-9	Po 4 godzinach
10-15	Po 1,5 godziny

UWAGA

Jeżeli płyta grzejna ulegnie przegrzaniu z powodu nieprawidłowego działania, wyświetli się symbol . Następnie płyta grzejna zostanie wyłączona.

UWAGA

Jeśli użyte naczynie jest niewłaściwe, zbyt małe lub na polu grzejnym nie umieszczono żadnego naczynia, wyświetli się symbol . Po upływie 1 minuty dane pole grzejne zostanie wyłączone.

UWAGA

Jeśli jedno lub więcej pól grzejnych wyłączy się przed upływem wskazanego czasu, należy zapoznać się z informacjami zawartymi w rozdziale „Rozwiązywanie problemów”.

Inne przyczyny samoczynnego wyłączenia się pól grzejnych

Wszystkie pola wyłączają się, gdy na panel sterowania wykipi gotowana zawartość.

Funkcja wyłącznika automatycznego zostanie także uruchomiona w przypadku umieszczenia na panelu sterowania wilgotnej ściereczki. W obu tych przypadkach konieczne jest ponowne włączenie urządzenia przy użyciu przycisku **Wł./Wył.**  po usunięciu cieczy lub ściereczki.

Przed rozpoczęciem

Wskaźnik ciepła resztkowego

Gdy pojedyncza strefa gotowania lub płyta jest wyłączona, obecność ciepła resztkowego wskazana jest na wyświetlaczu odpowiedniej strefy gotowania w postaci **H**, **BH** (w przypadku „wysokiej temperatury”). Wskaźnik ciepła resztkowego wyłączy się dopiero po schłodzeniu się strefy gotowania, nawet jeśli została ona już wyłączona.

Z ciepła resztkowego można skorzystać do roztopiania lub utrzymywania temperatury żywności.

▲ OSTRZEŻENIE

Dopóki wskaźnik ciepła resztkowego jest podświetlony, istnieje ryzyko poparzenia.

▲ OSTRZEŻENIE

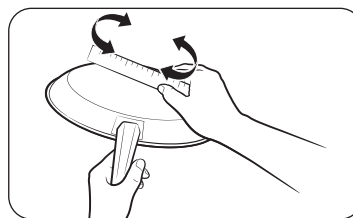
W wypadku przerwy w zasilaniu, symbol **H**, **BH** wyłączy się i informacja o ciepłe resztkowym przestanie być widoczna. Natomiast dalej istnieć będzie możliwość oparzenia się. Można tego uniknąć zachowując uwagę w pobliżu płyty grzejnej.

Wykrywanie temperatury

Jeśli z dowolnej przyczyny temperatura jakiegokolwiek pola grzejnego przekroczy poziom bezpieczeństwa, poziom mocy podgrzewania dla tego pola zostanie automatycznie zmniejszony.

Po zakończeniu korzystania z płyty grzejnej jej wentylator będzie kontynuował pracę do momentu schłodzenia układów elektronicznych. Wentylator włącza się i wyłącza w zależności od temperatury układów elektronicznych.

Naczynia kuchenne



Należy korzystać z naczyń z płaskim dnem, które umożliwiają pełen kontakt z powierzchnią pola grzejnego. To, czy dno naczynia jest płaskie, można sprawdzić obracając na nim linijkę. Należy pamiętać o przestrzeganiu wszystkich zaleceń dotyczących wykorzystywanych naczyń kuchennych.

- Używać naczyń wykonanych z materiału odpowiedniego do gotowania indukcyjnego.
- Wybierać naczynia wysokiej jakości z cięższym dnem, które zapewniają lepsze rozpraszanie ciepła. Pozwoli to uzyskać najlepsze rezultaty.
- Rozmiar naczynia dobierać do ilości przygotowywanego pożywienia.
- Nie zostawiać pustych naczyń na włączonych polach grzejnych. Może to spowodować ich trwałe uszkodzenie w postaci pęknięcia, stopienia lub zniszczenia, które może wpłynąć na działanie ceramicznej płyty grzejnej (tego typu uszkodzenia nie są objęte gwarancją).
- Nie używać brudnych naczyń ani naczyń z grubą warstwą tłuszczu. Zawsze używać naczyń, które można w łatwy sposób wyczyścić po zakończeniu gotowania.

▲ PRZESTROGA

- Może się wydawać, że pola grzejne wystygły po wyłączeniu. Jednak szklana powierzchnia może być gorąca z uwagi na ciepło resztkowe pochodzące z naczyń. Dlatego nadal istnieje ryzyko poparzenia.
- Nie dotykać gorących naczyń gołymi rękoma. Zawsze stosować rękawice kuchenne lub łapki, aby chronić ręce przed poparzeniem.
- Nie przesuwac naczyń po powierzchni płyty grzejnej. Może to spowodować jej trwałe uszkodzenie.

Naczynia do gotowania na płycie indukcyjnej

Palnik płyty indukcyjnej należy włączać dopiero po umieszczeniu naczynia z dnem magnetycznym na jednym z pól grzejnych. Można używać naczyń określonych poniżej jako odpowiednie.

Materiał	Odpowiedniość
Stal, emaliowana stal, żeliwo	Tak
Stal nierdzewna	Tak (jeśli magnes przyczepia się do spodu naczynia)
Aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana	Nie

UWAGA

- Naczynia nadające się do stosowania na płytach indukcyjnych są przez producenta odpowiednio oznaczone.
- Niektóre naczynia mogą powodować hałas podczas ich użytkowania na polach indukcyjnych.
- Odgłosy te nie oznaczają, że płyta grzejna działa nieprawidłowo i nie mają żadnego wpływu na jej funkcjonowanie.
- Specjalne naczynia ze stali nierdzewnej mogą nie nadawać się do gotowania indukcyjnego. Należy sprawdzić, czy magnes przyczepia się do podstawy naczynia.

Wymiary naczyń do gotowania na płycie indukcyjnej

Pola indukcyjne do pewnego stopnia automatycznie dostosowują się do rozmiaru dna naczynia. Magnetyczna część dna naczynia musi jednak mieć określoną minimalną średnicę, w zależności od wielkości danego pola grzejnego. Najlepsze rezultaty można uzyskać używając naczyń kuchennych, których średnica części ferromagnetycznej odpowiada średnicy palnika. Jeśli naczynie nie jest wykrywane przez palnik, należy wypróbować mniejszy palnik.

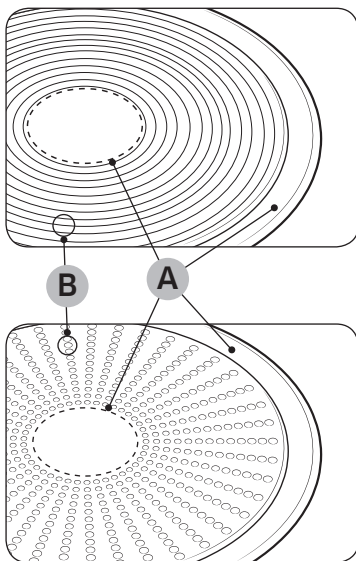
UWAGA

Średnice naczyń kuchennych podane są w specyfikacjach pól grzejnych danego modelu.

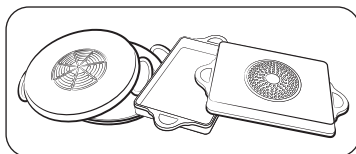
Przed rozpoczęciem

Inne naczynia indukcyjne

Niektóre naczynia mają na dnie cienką warstwę materiału magnetycznego umożliwiającą ich wykorzystanie do gotowania na indukcyjnej płycie grzejnej. Naczynia te charakteryzują się słabym magnetyzmem i mogą działać nieprawidłowo (oznacza to, że magnes nie przyczepia się wystarczająco mocno lub obszar przyciągający magnes jest niewielki).



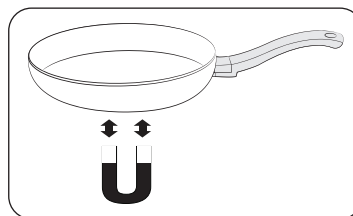
- A. Obszar, który nie przyciąga magnesu
- B. Obszar przyciągający magnes



- Nawet jeśli naczynie zostało stworzone z myślą o gotowaniu na płycie indukcyjnej, siła grzania może być słaba lub może się zdarzyć, że płyta grzejna nie wykryje naczynia – jest to zależne od wielkości i siły przyciągania obszaru magnetycznego znajdującego się na dnie naczynia.

W przypadku używania dużych naczyń z mniejszym elementem ferromagnetycznym nagrzewa się wyłącznie ten element. W efekcie ciepło może nie być równomiernie rozprowadzane.

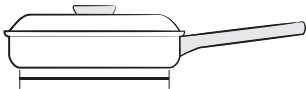
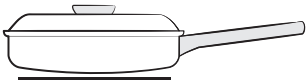
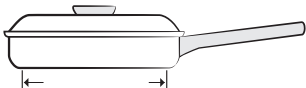
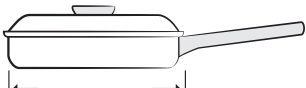
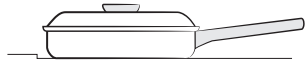
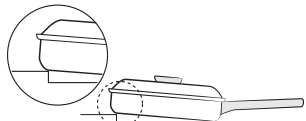
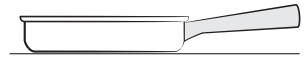
Test przydatności



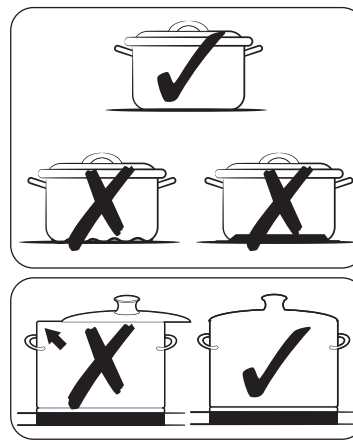
Naczynie nadaje się do gotowania indukcyjnego, jeśli zostało przez producenta opatrzone odpowiednim oznaczeniem, a magnes przyczepia się do jego spodu.

- Dobre naczynie można rozpoznać, sprawdzając jakość jego dna. Dno powinno być tak grube i płaskie, jak to tylko możliwe.
- Kupując nowe naczynia, należy zwracać szczególną uwagę na średnicę dna. Producenci często podają tylko średnicę górnej krawędzi naczynia.
- Nie należy używać naczyń, które mają uszkodzone dno (nierówne krawędzie lub zadziory). Przesuwanie uszkodzonych naczyń po powierzchni ceramicznej płyty grzejnej może ją trwale zarysować.
- Dno zimnego naczynia jest zwykle lekko wygięte do środka (wklęste). Nie powinno być wygięte na zewnątrz (wypukłe).
- Chcąc skorzystać z naczyń specjalnego rodzaju, na przykład woka, szybkowaru lub naczynia do gotowania na wolnym ogniu, należy przestrzegać instrukcji producenta.

Prawidłowe ustawienie

Prawidłowe	Nieprawidłowe
	
Naczynie z płaskim dnem i prostymi ściankami.	Naczynie z zakrzywionym lub wygiętym dnem lub ściankami.
	
Naczynie spełnia lub przekracza zalecenia dotyczące minimalnego rozmiaru dla danego pola grzejnego.	Naczynie nie spełnia zaleceń dotyczących minimalnego rozmiaru wymaganego dla danego pola grzejnego.
	
Naczynie całkowicie przylega do powierzchni płyty grzejnej.	Naczynie opiera się o brzeg płyty grzejnej lub nie przylega całkowicie do powierzchni płyty.
	
Naczynie jest odpowiednio wyważone.	Ciężki uchwyt powoduje przechylenie się naczynia.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii



W celu ograniczenia zużycia energii należy postępować zgodnie z opisanymi wskazówkami.

- Przed włączeniem pola grzejnego należy zawsze postawić na nim naczynie.
- Utrzymywać pola grzejne oraz dna naczyń w czystości. W przeciwnym razie urządzenie będzie zużywało więcej energii.
- Jeśli to możliwe, dokładnie zakrywać naczynie. Ograniczy to zużycie energii.
- Wyłączać używany palnik przed końcem czasu gotowania. Wykorzystywać ciepło reszkowe do utrzymania temperatury pożywienia.

Prawidłowe ustawienie

Naczynie można przetestować pod względem przydatności do zastosowania z urządzeniem.

1. Dotknij przycisku **Wł./Wył.**  i przytrzymaj go przez 1-2 sekundy, aby włączyć płytę grzejną.
2. Dotknij przycisku **Pauza i blokada**  i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby uruchomić blokadę rodzicielską.
3. Dotknij przycisku **Minutnik**  i przytrzymaj go przez 3 sekundy, aby włączyć tryb testu przydatności naczynia.
4. Umieść naczynie na jednym z pól grzejnych, po czym dotknij przycisku **Pole grzejne**  i przytrzymaj go przez 3 sekundy.

Wyświetlacz	Opis
0	Naczynie nie nadaje się do używania
1-7	Naczynie nadaje się do używania, lecz jest niewydajne
8-10	Naczynie nadaje się do używania

Przed rozpoczęciem

Używanie przycisków dotykowych

Aby użyć przycisku dotykowego, dotknijżądanego przycisku końcem wyprostowanego palca w celu włączenia lub wyłączeniażądaných wyświetlaczy bądź włączeniażądanęj funkcji.

Upewnij się, że podczas obsługi urządzenia dotykasz tylko jednego przycisku. Umieszczenie palca zbyt płasko na przycisku może spowodować naciśnięcie także sąsiedniego przycisku.

Odgłosy podczas pracy

Jeśli słyszeć:

- **Odgłos trzaskania:** naczynia są wykonane z różnych materiałów.
- **Gwizdanie:** wykorzystywane są więcej niż dwa pola grzejne, a naczynia są wykonane z różnych materiałów.
- **Brzęczenie:** stosowane są wysokie poziomy mocy.
- **Klikanie:** występuje zmiana napięcia.
- **Szum, buczenie:** wentylator pracuje.

Powyższe odgłosy są normalne i nie oznaczają żadnej usterki.

OSTRZEŻENIE

Nie wolno korzystać z naczyń o różnym rozmiarze lub wykonanych z różnych materiałów.

Korzystanie z naczyń o różnych rozmiarach lub materiałach może wywołać hałas i wibracje.

UWAGA

Korzystanie z niskich poziomów mocy (1–5) może wywołać odgłosy „klikania”.

Pierwsze czyszczenie

Przetrzeć powierzchnię ze szkła ceramicznego wilgotną ściereczką z użyciem środka do czyszczenia szklanych płyt grzejnych.

OSTRZEŻENIE

Nie należy używać substancji żrących ani ściernych. Może to doprowadzić do uszkodzenia powierzchni.

Obsługa

Włączanie urządzenia

Urządzenie włącza się za pomocą przycisku **Wł./Wył.** ①. Dotknij przycisku **Wł./Wył.** ① i przytrzymaj go przez około 1–2 sekundy.

UWAGA

Po włączeniu urządzenia za pomocą przycisku **Wł./Wył.** ① w ciągu ok. 20 sekund należy wybrać poziom mocy, aby włączyć płytę grzejną. W przeciwnym razie urządzenie wyłączy się ze względów bezpieczeństwa.

Wyłączanie urządzenia

W celu całkowitego wyłączenia urządzenia należy użyć przycisku **Wł./Wył.** ①. Dotknij przycisku **Wł./Wył.** ① i przytrzymaj go przez około 1–2 sekundy.

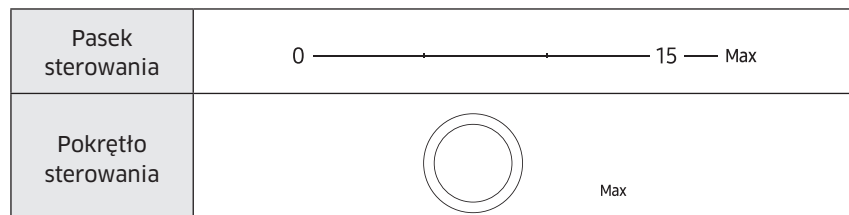
UWAGA

Po wyłączeniu pojedynczego pola grzejnego lub całej powierzchni grzejnej obecność ciepła resztkowego będzie wskazywana na cyfrowych wyświetlaczach odpowiednich pól grzejnych w postaci dwustopniowego symbolu   oznaczającego „wysoką temperaturę”.

Gdy temperatura spadnie, symbol   zniknie.

Wybór pola grzejnego i poziomu mocy

1. Aby wybrać pole grzejne, dotknij przycisku **Pole grzejne**  danego pola grzejnego.
2. Do ustawiania i regulacji poziomu mocy użyj paska sterowania, przycisku sterowania lub pokrętła sterowania.



UWAGA

- Domyślnie moc podgrzewania pola grzejnego jest ustawiona na 15.
- Dotknięcie i przytrzymanie przez ponad 8 sekund więcej niż jednego przycisku spowoduje wyświetlenie symbolu  na wyświetlaczu pola grzejnego.

Zalecane ustawienia dla gotowania określonych rodzajów żywności

Wartości przedstawione w poniższej tabeli stanowią zalecenia. Ustawienia poziomu mocy wymagane dla różnych metod gotowania zależą od wielu czynników, takich jak jakość używanych naczyń czy typ i ilość gotowanej żywności.

Poziom mocy	Metoda gotowania	Przykłady użycia
14-15	Podgrzewanie / gotowanie sauté / smażenie	Podgrzewanie dużej ilości płynu, gotowanie makaronu, smażenie mięsa, podsmażanie gulaszu, duszenie mięsa
8-11	Intensywne smażenie	Steki, polędwica wołowa, smażone ziemniaki, kielbaski, naleśniki / racuchy
7-10	Smażenie	Sznycle / kotlety, wątróbka, ryby, kotlety mielone, jajka sadzone
5-7	Gotowanie	Gotowanie do 1,5 litra płynu, ziemniaków, warzyw
2-4	Gotowanie na parze / duszenie / gotowanie	Gotowanie na parze lub duszenie małych ilości warzyw, gotowanie ryżu i potraw mlecznych
1-2	Roztapianie	Roztapianie masła, żelatyny, czekolady

UWAGA

Poziom mocy należy dostosować w zależności od używanych naczyń i przyrządzanych potraw.

Funkcja Max Boost

Funkcja **Max Boost** sprawia, że poszczególne pola grzejne mogą pracować z większą mocą (np. w celu zagotowania dużej ilości wody).

Po upływie czasu działania funkcji **Max Boost** ustawienie podgrzewania pól grzejnych zostaje przywrócone na najwyższą moc.

UWAGA

- W niektórych przypadkach funkcja **Max Boost** może zostać automatycznie wyłączona, aby chronić wewnętrzne podzespoły elektroniczne płyty grzejnej.
Nie można np. ustawić najwyższej mocy jednocześnie dla przedniej i tylnej części panelu Flex.
- Czas działania funkcji **Max Boost** można znaleźć w specyfikacji pól grzejnych posiadanego modelu płyty.

Zarządzanie energią

Istnieje maksymalna moc, z którą mogą działać pola grzejne.

Przekroczenie zakresu mocy przez włączenie funkcji **Max Boost** spowoduje automatyczne zredukowanie ustawienia poziomu mocy pola grzejnego przez funkcję zarządzania energią.

Wyświetlacz danego pola grzejnego zmienia się przez kilka sekund pomiędzy ustawionym poziomem mocy a maksymalnym możliwym poziomem mocy.

Następnie wyświetlacz zmienia się z ustawionego poziomu mocy na maksymalny możliwy poziom mocy.

Korzystanie z panelu Flex (tylko modele z funkcją panelu Flex)

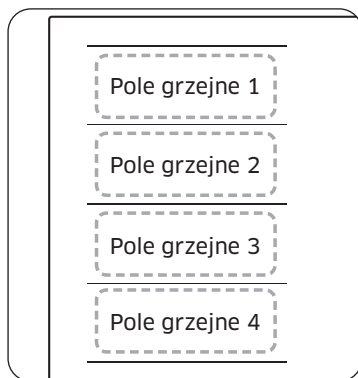
Funkcja Flex służy do obsługi całej lewej strony pola grzejnego w wypadku korzystania z dużych naczyń kuchennych (np. naczynia owalne, garnki do przyrządzania ryb).

- Dotknij przycisku **Panel Flex** .
- Użyj przycisku **Power level** (poziom mocy) do ustawienia i wyregulowania poziomu mocy.

UWAGA

- Dotknięcie przycisku **Panel Flex**  w trakcie działania spowoduje wyłączenie funkcji **panelu Flex**.
- Dotknięcie przycisku **Panel Flex**  w sytuacji, gdy każdy palnik działa z inną mocą spowoduje ustawienie palnika na najwyższą moc.

Panel Flex Plus (tylko modele z funkcją panelu Flex Plus)



Panel Flex to duży obszar gotowania, który znajduje się po lewej stronie płyty grzejnej (patrz rysunek po lewej stronie), zaprojektowany tak, aby pomieścić jednocześnie wiele garnków i patelni o różnych kształtach i rozmiarach. Panel Flex wyposażony jest w cztery pola sterowane przez pojedyncze cewki indukcyjne, co umożliwia gotowanie niezależnie od ustawienia naczyń na polu grzejnym.

Funkcja panelu Flex Plus umożliwia łączenie pól grzejnych w celu powiększenia powierzchni gotowania. Dotknij przycisku **Panel Flex** , aby wykorzystać pole grzejne w następujący sposób.

Pole grzejne 1	Pole grzejne 1	Pole grzejne 1	Pole grzejne 1
Pole grzejne 2	Pole grzejne 2	Pole grzejne 2	Pole grzejne 2
Pole grzejne 3	Pole grzejne 3	Pole grzejne 3	Pole grzejne 3
Pole grzejne 4	Pole grzejne 4	Pole grzejne 4	Pole grzejne 4

UWAGA

- W przypadku korzystania z jednego pola grzejnego średnica dna naczynia musi być mniejsza niż 14 cm.
- Rozpoznanie położenia naczynia przez płytę grzejną może zająć 5-10 sekund.
- W trakcie rozpoznawania naczynia z urządzenia mogą dobiegać odgłosy.
- Nie należy zdejmować naczyń w trakcie gotowania. Działanie płyty zostanie automatycznie przerwane ze względów bezpieczeństwa, jeśli naczynia zostaną zdjęte na ponad 5 sekund.

Korzystanie z panelu Flex Plus (tylko modele z funkcją panelu Flex Plus)

1. Dotknij przycisku **Panel Flex** .
2. Użyj przycisku **Power level** (poziom mocy) do ustawienia i wyregulowania poziomu mocy.

UWAGA

- Dotknięcie przycisku **Panel Flex**  w trakcie działania spowoduje wyłączenie funkcji **panelu Flex**.
- Dotknięcie przycisku **Panel Flex**  w sytuacji, gdy każde pole grzejne działa z inną mocą spowoduje automatyczne wyregulowanie mocy na najwyższy obecny poziom.
- W przypadku przenoszenia naczyń lub stawiania nowych na panelu Flex należy przerwać pracę urządzenia, a następnie dotknąć odpowiedniego przycisku **Pole grzejne** , aby włączyć dane pole.

Obsługa

Utrzymywanie temperatury

1. Użyj tej funkcji, aby utrzymać ciepło potraw. Dotknij odpowiedniego przycisku **Pole grzejne**
2. Dotknij przycisku **Utrzymywanie temperatury** .
3. Informacje widoczne na wyświetlaczu pola grzejnego zmienia się.
4. Dotknij przycisku **Utrzymywanie temperatury** ponownie, aby wyłączyć pole grzejne.

Minutnik

Zastosowanie minutnika jako wyłącznika bezpieczeństwa

Jeśli dla pola grzejnego ustawiono określony czas działania, zostanie ono wyłączone po upływie tego czasu. Funkcja ta może być używana dla wielu pól grzejnych jednocześnie.

Ustawianie minutnika

Pola grzejne, dla których ma zostać zastosowana funkcja wyłącznika bezpieczeństwa, muszą być włączone.

1. Dotknij przycisku **Minutnik** .
2. Ustaw minutnik wielokrotnie dotykając przycisku **Minutnik** .
3. Aby anulować ustawienia minutnika, przytrzymaj przycisk **Minutnik** przez 3 sekundy.

UWAGA

- Aby szybciej dostosować ustawienia, dotknij przycisku **Minutnik** i przytrzymaj go do momentu osiągnięcia żądanej wartości.
- Po upływie czasu kilkakrotnie zabrzmi sygnał dźwiękowy. Natomiast pole grzejne nie zostanie wyłączone.

Pauza/Wznowienie

Funkcja **Pauza/Wznowienie** równocześnie przełącza wszystkie włączone pola grzejne na niski poziom mocy, a następnie z powrotem na ustawienie poziomu mocy wybrane wcześniej. Za pomocą tej funkcji można przerwać gotowanie na chwilę, a później je kontynuować (np. aby odebrać telefon).

Po włączeniu funkcji **Pauza/Wznowienie** zdezaktywowane zostaną wszystkie przyciski z wyjątkiem przycisków **Pauza i blokada** i **Wł./Wył.** .

Aby wznowić gotowanie, należy ponownie nacisnąć przycisk **Pauza i blokada** .

	Panel sterowania	Wyświetlacz
Włączanie	Dotknij przycisku Pauza i blokada	
Wyłączanie	Dotknij przycisku Pauza i blokada	Powrót do poprzedniego poziomu mocy

Szybkie zatrzymanie

Opcja ta zmniejsza ilość kroków oraz czas potrzebny do zakończenia gotowania. Aby wyłączyć pole grzejne, dotknij przycisku **Pole grzejne** i przytrzymaj go przez 2 sekundy.

UWAGA

Przycisk **Panel Flex** nie obsługuje funkcji szybkiego zatrzymania.

Blokada rodzicielska

Funkcja blokady rodzicielskiej uniemożliwia przypadkowe włączenie pól grzejnych i uaktywnienie powierzchni gotowania. Możliwe jest także zablokowanie panelu sterowania, z wyjątkiem przycisku **Wł./Wyt.** ① (wł./wyt. – tylko wyłączenie), aby zapobiec przypadkowej zmianie ustawień, na przykład podczas przecierania panelu ściereczką.

Włączanie i wyłączanie funkcji blokady rodzicielskiej

1. Dotknij przycisku **Puza i blokada**  i przytrzymaj go przez około 3 sekundy. Jako potwierdzenie zabrzmi sygnał dźwiękowy.
2. Dotknij dowolnego przycisku. Na wyświetlaczu pojawi się symbol  wskazujący na aktywację funkcji blokady rodzicielskiej.
3. Aby wyłączyć funkcję blokady rodzicielskiej, ponownie dotknij przycisku **Puza i blokada**  przytrzymaj go przez 3 sekundy. Jako potwierdzenie zabrzmi sygnał dźwiękowy.

UWAGA

- Blokada rodzicielska zostanie aktywowana niezależnie od tego, czy zasilanie jest włączone.
- Funkcję blokady rodzicielskiej można ustawić w czasie gotowania. Aby wyłączyć palnik, gdy funkcja blokady rodzicielskiej jest włączona, dotknij przycisku **Wł./Wyt.** ① lub najpierw dezaktywuj funkcję blokady rodzicielskiej, a następnie dotknij odpowiedniego przycisku **Pole grzejne** .

Ograniczenie mocy maksymalnej

Funkcja ta pozwala dostosować maksymalną moc urządzenia.

1. Zasilanie musi być wyłączone.
2. Dotknij przycisku **Puza i blokada**  i przytrzymaj go przez około 3 sekundy, aby włączyć blokadę rodzicielską.
3. Jednocześnie dotknij przycisków **Pole grzejne**  lewego przedniego pola grzejnego i **Pole grzejne**  prawego pola grzejnego oraz przytrzymaj je przez około 3 sekundy.
4. Dotknij przycisku **Minutnik**  i przytrzymaj go przez około 3 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol  oraz aktualna moc maksymalna.
5. Za pomocą przycisku **Puza i blokada**  możesz wyregulować moc maksymalną (3000 W, 4000 W, 7400 W).
6. Dotknij przycisku **Wł./Wyt.** ①, aby potwierdzić ustawienie.

UWAGA

W trybie niskiego poziomu mocy (3000 W, 4000 W) poziom mocy zostanie dostosowany automatycznie.

Włączanie/wyłączanie dźwięku

1. Dotknij przycisku **Wł./Wył.**  i przytrzymaj go przez około 1–2 sekundy.
2. W ciągu 10 sekund od włączenia zasilania dotknij przycisku **Minutnik**  i przytrzymaj go przez 3 sekundy.
3. Dźwięk zostanie wyłączony, a na wyświetlaczu pojawi się symbol .
4. Aby zmienić ustawienie dźwięku, powtórz kroki 1 i 2. Dźwięk zostanie włączony, a na wyświetlaczu pojawi się symbol .

UWAGA

Po upływie 10 sekund od włączenia zasilania zmiana ustawień dźwięku nie jest możliwa.

Smart Connect

Płyta grzejna ma wbudowany moduł Wi-Fi, który można wykorzystać do zsynchronizowania płyty z aplikacją SmartThings. Za pośrednictwem aplikacji na smartfonie można:

- monitorować stan działania i ustawienia poziomu mocy elementów płyty grzejnej,
- sprawdzać i zmieniać ustawienia minutnika.

Funkcje, które można obsługiwać za pomocą aplikacji SmartThings, mogą nie działać płynnie, jeśli warunki komunikacji są złe lub jeśli produkt został zainstalowany w miejscu o słabym sygnale sieci Wi-Fi.

Sposób podłączenia płyty grzejnej z aplikacją

Przed rozpoczęciem korzystania ze zdalnych funkcji płyty grzejnej Samsung musisz sparować ją z aplikacją SmartThings.

1. Pobierz i otwórz aplikację SmartThings na swoim urządzeniu.
2. Dotknij przycisku **Wł./Wył.**  i przytrzymaj go przez około 1–2 sekundy, aby włączyć płytę grzejną.
3. Dotknij przycisku **Puza i blokada**  i przytrzymaj go przez około 3 sekundy, aby włączyć blokadę rodzicielską.
4. Postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji, a następnie dotknij przycisku **Max** i przytrzymaj go przez 3 sekundy.
5. Podczas nawiązywania połączenia wskaźnik Wi-Fi będzie migał. Po zakończeniu tego procesu wskaźnik będzie świecił nieprzerwanie. Płyta grzejna została pomyślnie połączona.
6. Jeśli wskaźnik Wi-Fi funkcji Smart Connect nie włącza się, postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji, aby ponownie nawiązać połączenie.

UWAGA

- Przed ustawianiem funkcji Smart Connect należy upewnić się, że płyta grzejna nie jest używana.
- Dalsze instrukcje można znaleźć w internetowej instrukcji obsługi dostępnej na stronie www.samsung.com

Włączanie/wyłączanie połączenia Wi-Fi

- Aby włączyć lub wyłączyć połączenie Wi-Fi, powtórz kroki 2 do 4.

Sterowanie okapem

Ten produkt jest wyposażony w urządzenie Bluetooth, za pomocą którego można połączyć płytę grzejną z modelami okapów Samsung umożliwiającymi zdalne sterowanie. Dzięki połączeniu Bluetooth można korzystać z funkcji sterowania okapem za pośrednictwem aplikacji SmartThings. Aby dowiedzieć się więcej o modelach okapów Samsung obsługujących zdalne sterowanie, odwiedź stronę www.samsung.com.

Łączenie z modelem okapu pozwalającym na zdalne sterowanie

1. Pobierz i otwórz aplikację SmartThings na swoim smartfonie. Następnie przeprowadź procedurę Smart Connect, aby połączyć się z płytą grzejną.
2. Postępuj według instrukcji łączenia modelu okapu obsługującego sterowanie zdalne przez Bluetooth i włącz połączenie Bluetooth.
3. Jednocześnie dotknij przycisków **Minutnik**  i **Puza i blokada**  oraz przytrzymaj je, aby nawiązać połączenie przez Bluetooth. Po udanym nawiązaniu połączenia przez Bluetooth na wyświetlaczu pojawi się symbol .
4. Aby skorzystać z funkcji sterowania okapem, postępuj zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji obsługi modelu okapu obsługującego zdalne sterowanie oraz w przewodniku aplikacji.

UWAGA

- Jeśli nawiązanie połączenia Smart Connect nie powiedzie się, nie będzie można użyć aplikacji SmartThings do monitorowania okapu i sterowania nim.
- Zamiast połączenia Smart Connect do sparowania płyty grzejnej z okapem i zsynchronizowania obu urządzeń można użyć połączenia Bluetooth. Aby to zrobić, wykonaj kroki 2 i 3 opisane powyżej.

Konserwacja

Płyta grzejna

OSTRZEŻENIE

Nie należy stosować środków czyszczących na podgrzanej powierzchni ze szkła ceramicznego. Po zakończeniu czyszczenia substancje czyszczące należy usunąć za pomocą odpowiedniej ilości czystej wody, ponieważ po rozgrzaniu się powierzchni mogą one wykazywać działanie żrące. Nie należy używać agresywnych środków czyszczących (takich jak aerozole do czyszczenia grilla lub piekarnika), szorstkich gąbek ani druciaków do czyszczenia patelni.

UWAGA

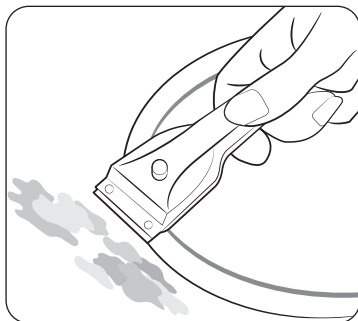
Powierzchnię ze szkła ceramicznego należy czyścić po każdym użyciu, kiedy wciąż jest lekko ciepła w dotyku. Zapobiegnie to przypaleniu się rozlanych płynów na powierzchni płyty. Kamień, ślady wody, tłuszczu oraz metaliczne odbarwienia należy usuwać za pomocą dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.

Lekkie zabrudzenia

1. Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego ściereczką zwilżoną wodą.
2. Wytrzyj do sucha czystą ściereczką. Na powierzchni nie wolno pozostawiać resztek środka czyszczącego.
3. Raz w tygodniu wyczyść dokładnie całą powierzchnię do gotowania ze szkła ceramicznego za pomocą dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.
4. Przetrzyj powierzchnię ze szkła ceramicznego z użyciem odpowiedniej ilości czystej wody, a następnie wytrzyj do sucha czystą, niestrzępiącą się ściereczką.

Konserwacja

Silne zabrudzenia

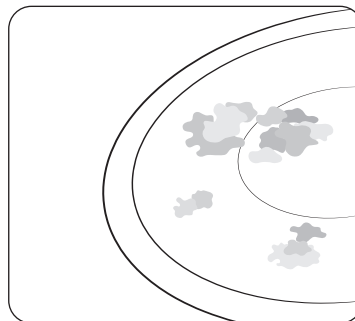


1. Aby osunąć przypalone jedzenie i trudne do usunięcia plamy, użyj skrobaka do szkła.
2. Przyłóż skrobak pod lekkim kątem do powierzchni ze szkła ceramicznego.
3. Wyczyść zabrudzenia, usuwając je za pomocą ostrza.

UWAGA

Skrobaki do szkła i środki do czyszczenia szkła ceramicznego są dostępne w sklepach specjalistycznych.

Trudne do usunięcia zabrudzenia



1. Spalony cukier, rozpuszczony plastik, folię aluminiową i inne tworzywa tego typu należy natychmiast usuwać skrobakiem do szkła przed ich zastygnięciem.

OSTRZEŻENIE

Użycie skrobaka do szkła w gorącym polu grzejnym może być przyczyną poparzeń.

2. Wyczyść standardowo płytę po jej schłodzeniu. Jeśli rozpuszczone tworzywo w polu grzejnym zdążyło zastygnąć, podgrzej je ponownie w celu wyczyszczenia.

UWAGA

Usunięcie zarysowań lub ciemnych plam, spowodowanych na przykład przez naczynia z ostrymi krawędziami, nie jest możliwe. Ich obecność nie wpływa jednak na działanie płyty grzejnej.

Rama płyty grzejnej (opcja)

▲ OSTRZEŻENIE

Do czyszczenia ramy nie należy używać octu, soku cytrynowego lub środków do usuwania kamienia. Może to spowodować pojawienie się ciemnych plam.

1. Przetrzyj ramę za pomocą ściereczki zwilżonej wodą.
2. Zwilż zaschnięte zabrudzenia wilgotną ściereczką. Przetrzyj powierzchnię i wytrzyj ją do sucha.

Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia:

- Nie używaj płyty grzejnej jako powierzchni roboczej ani nie przechowuj na niej żadnych przedmiotów.
- Nie używaj pola grzejnego bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Szkło ceramiczne jest niezwykle wytrzymałe i odporne na zmiany temperatury. Niemniej jednak może ulec zniszczeniu. Istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia szkła ceramicznego poprzez upuszczenie ostrego lub twardego przedmiotu na płytę grzejną.
- Nie umieszczaj naczyń na ramie płyty grzejnej. Może to spowodować zarysowanie i zniszczenie obudowy płyty.
- Unikaj rozlewania na ramę płyty grzejnej kwaśnych płynów, na przykład octu, soku cytrynowego lub odkamieniaczy, ponieważ mogą one spowodować powstanie ciemnych plam.
- Jeśli cukier lub substancja zawierająca cukier zetknie się z gorącym polem grzejnym, a następnie się rozpuści, za pomocą skrobaka należy natychmiast usunąć powstałe zabrudzenie, nie dopuszczając do jego zastygnięcia. Zastygnięcie substancji może spowodować uszkodzenie powierzchni płyty podczas czyszczenia.
- Wszystkie przedmioty i tworzywa, które mogą ulec rozpuszczeniu, takie jak plastik, folia aluminiowa i folia do pieczenia, należy przechowywać z dala od powierzchni ze szkła ceramicznego. Jeśli tworzywo tego typu rozpuści się na płycie grzejnej, należy usunąć je natychmiast za pomocą skrobaka.

Rozwiązywanie problemów i serwis

Rozwiązywanie problemów

Drobne awarie urządzenia można naprawić samodzielnie, korzystając z instrukcji zamieszczonych poniżej. Nie należy podejmować dalszych prób naprawy, jeśli poniższe instrukcje nie okażą się przydatne.

▲ OSTRZEŻENIE

Naprawy urządzenia mogą być wykonywane jedynie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą stanowić poważne zagrożenie dla zdrowia użytkownika. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Co należy zrobić, jeśli pola grzejne nie działają?	• Bezpiecznik w instalacji elektrycznej domu nie jest sprawny.	• Jeśli bezpiecznik wyłącza się kilkakrotnie, wezwij wykwalifikowanego elektryka.
Co należy zrobić, jeśli pola grzejne się nie włączają?	• Przypadkowo naciśnięto przycisk Wł./Wył. ①. • Panel sterowania jest częściowo zakryty mokrą ściereczką lub płynem.	• Sprawdź, czy urządzenie jest prawidłowo włączone. • Wyczyść panel sterowania.
Co należy zrobić, jeśli wyświetlacz nagle gaśnie, a widoczny jest tylko wskaźnik pozostałego ciepła H , h ?	• Przypadkowo naciśnięto przycisk Wł./Wył. ①. • Panel sterowania jest częściowo zakryty mokrą ściereczką lub płynem.	• Sprawdź, czy urządzenie jest prawidłowo włączone. • Wyczyść panel sterowania.
Co należy zrobić, jeśli po wyłączeniu pól grzejnych wskaźnik pozostałego ciepła nie pojawia się na wyświetlaczu?	• Pole grzejne było używane przez krótki czas i nie rozgrzało się wystarczająco.	• Jeśli pole grzejne jest gorące, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.

Rozwiązywanie problemów i serwis

Kod informacyjny	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
C0	Wystąpił problem z czujnikiem temperatury palnika.	Uruchom ponownie urządzenie za pomocą przycisku Wł./Wył. ①. Jeżeli problem nadal występuje, wyłącz zasilanie na ponad 30 sekund. Następnie ponownie uruchom urządzenie i spróbuj jeszcze raz. Jeżeli problem nadal nie ustępuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
C1	Wykryto temperaturę wyższą niż określona.	
C2	Wystąpił problem z czujnikiem PBA.	
A2	Silnik prądu stałego nie działa z powodu problemów z obwodami drukowanymi, przewodami lub elektrycznymi zaburzeniami w wirniku silnika.	
d0	Przycisk jest dotykany dłużej niż przez 8 sekund.	Sprawdź, czy przycisk jest mokry lub czy jest dotykany. Jeżeli problem nadal występuje, uruchom urządzenie ponownie za pomocą przycisku Wł./Wył. ①. Jeżeli problem nadal nie ustępuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
F0	Awaria komunikacji między głównym a podrzędnym układem drukowanym.	Uruchom ponownie urządzenie za pomocą przycisku Wł./Wył. ①. Jeżeli problem nadal występuje, wyłącz zasilanie na ponad 30 sekund. Następnie, uruchom urządzenie ponownie. Jeżeli problem nadal nie ustępuje, skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
F2	Dotykowy moduł IC działa niepoprawnie.	
UP	Jest poza normalnym napięciem (220 – 240 V).	Sprawdź środowisko zasilania w domu.
U-B	Jeśli naczynie do gotowania nie jest odpowiednie do indukcji lub działa bez naczynia do gotowania, jest to wyświetlane.	Użyj naczynia do gotowania odpowiedniego do indukcji.

Co należy zrobić, jeśli pola grzejne się nie włączają albo nie wyłączają?

Może to być spowodowane jedną z następujących przyczyn:

- Panel sterowania jest częściowo zakryty mokrą ściereczką lub płynem.
- Włączono funkcję blokady przed dziećmi i widoczny jest znak .

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie .

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Panel sterowania jest częściowo zakryty mokrą ściereczką lub płynem. Aby zresetować urządzenie, nacisnąć przycisk **Wł./Wył.** ①.
- W przypadku rozlania płynu na panel sterowania, należy go wytrzeć.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie .

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Płyta przegrzała się ze względu na niepoprawną obsługę urządzenia.
- Po schłodzeniu płyty, dotknij przycisku **Wł./Wył.** ①, aby zresetować urządzenie.

Co należy zrobić, jeśli wyświetlone jest oznaczenie .

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Użyto niewłaściwego lub zbyt małego naczynia bądź nie umieszczono żadnego naczynia w polu grzejnym.
- Po użyciu odpowiedniego naczynia komunikat przestanie być wyświetlany.

Co należy zrobić, gdy wentylator wciąż działa po wyłączeniu kuchenki?

Możliwe przyczyny takiej sytuacji:

- Po zakończeniu korzystania z płyty grzejnej jej wentylator będzie kontynuował schładzanie.
- Po pełnym schłodzeniu części elektrycznych lub upływie maksymalnego czasu (10 minut) wentylator wyłączy się samoistnie.
- Jeśli zamówiono wizytę technika serwisowego w wyniku błędu w obsłudze urządzenia, może być ona odpłatna nawet w okresie obowiązywania gwarancji.

Serwis

Przed skontaktowaniem się z producentem w celu skorzystania z pomocy technicznej lub serwisu należy zapoznać się z informacjami w części „**Rozwiązywanie problemów**”. Jeśli nadal konieczna jest pomoc techniczna, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami.

Czy wystąpiła awaria techniczna?

Jeśli tak, należy skontaktować się z lokalnym centrum serwisowym. Należy przygotować informacje niezbędne podczas rozmowy z pracownikiem obsługi klienta. Ułatwi to proces diagnozowania problemu, a także pozwoli podjąć decyzję o konieczności odbycia wizyty serwisowej u klienta.

Należy zapisać następujące informacje:

- Jak objawia się problem z urządzeniem?
- W jakich okolicznościach występuje?

Przed połączeniem należy przygotować informacje o modelu i numerze seryjnym urządzenia. Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej:

- Opis modelu
- Numer seryjny (15 cyfr)

Zalecamy zapisanie tych informacji w tym miejscu w celu odniesienia się do nich w razie potrzeby.

- Model:
- Numer seryjny:

W jakich przypadkach zostanie naliczona opłata za serwis, także w okresie obowiązywania gwarancji?

- Jeśli użytkownik mógł rozwiązać problem samodzielnie, stosując jedno z rozwiązań przedstawionych w rozdziale „**Rozwiązywanie problemów**”.
- Jeśli serwisant musi odbyć kilka wizyt serwisowych, ponieważ nie uzyskał wszystkich niezbędnych informacji przed ich odbyciem i konieczne było dodatkowe dowożenie części zamiennych. Przygotowanie się do rozmowy telefonicznej w sposób opisany powyżej pozwoli uniknąć dodatkowych kosztów.

ZADAWANIE PYTAŃ LUB ZGŁASZANIE UWAG

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias uteis das 9h as 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support

KRAJ	ZADZWOŃ POD NUMER	LUB ODWIEDŹ STRONĘ INTERNETOWĄ POD ADRESEM
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support